Juni 2014

TECHNIK ZU HAUSE

News • Ratgeber • Testberichte rund um Haus und Garten

Vergleichstest:
5 Brotbackautomaten

Praxistest:
Russell Hobbs Illumina 20230-56
Standmixer

Neuheiten

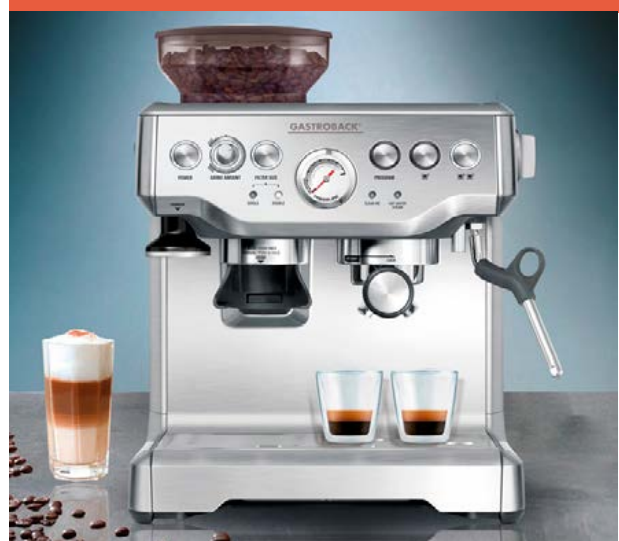
Rommelsbacher
BBQ 2004
BBQ 2002
BBQ 2012

Gastroback
Smart Ice Cream
Advanced - Automatic

Bosch • Braun • Honda • Hoover • Philips • Tefal • Vitamix

Praxistest:
Klarstein Luminance Prime
Mikrowellen-Grill-Kombination

Praxistest:
Gastroback Advanced Barista
Siebträger-Espressomaschine



Praxistest
Klarstein Luminance Prime

Praxistest
Russell Hobbs Illumina

Praxistest
Einhell TE-DS20E

Praxistest
Gastroback
Advanced Barista Edition

Inhalt

5 Brotbackautomaten im Vergleich	Gastroback, Klarstein, Moulinex, Russell Hobbs, Severin
Praxistest: Mikrowellen-Grill-Kombination	Klarstein Luminance Prime
Praxistest: Standmixer	Russell Hobbs Illumina 20230-56
Praxistest: Siebträger-Espressomaschine	Gastroback Advanced Barista Edition
Elektrogrills	Rommelsbacher BBQ 2004, BBQ 2002, BBQ 2012
Eismaschine	Gastroback Smart Ice Cream Advanced - Automatic
Standmixer	Vitamix Professional Series 750
Kontaktgrill	Tefal OptiGrill
Stabmixer	Braun MQ 745 Sonderedition
Praxistest: Deltaschleifer	Einhell TE-DS20E
Saugbohner	Hoover Polisher F 38 PQ
Bartschneider	Philips BT7090/32
Accessoires	Schutz für mobile Fitness-Messgeräte
Rasenmächer-Roboter	Honda Miimo
Laser-Entfernungsmesser	Bosch PLR 15

5 Brotbackautomaten im Vergleich

5 Brotbackautomaten im Test

Brot einfach selber backen, da weiß man, was drin ist im Teig und ist unabhängig von Ladenöffnungszeiten. Damit die private Bäckerei unkompliziert von der Hand geht, bieten entsprechende Backautomaten ihre Dienste an. Wir haben 5 automatische „Brotbäcker“ in der praktischen Anwendung getestet.

5 Brotbackautomaten im Test

Einfacher lassen sich frische Backwaren und Teige kaum herstellen: Zutaten einfüllen, Programm einstellen – den Rest erledigt der Brotbackautomat. Je nach Gerät können diese praktischen Küchenhelfer auch Marmelade kochen, Desserts zaubern und wie das Gastroback–Modell Joghurt zubereiten. Die Brotbackautomaten haben einen antihaftbeschichteten Kastenbehälter mit einem herausnehmbaren Knetelement, das die eingefüllten Zutaten selbständig zu einem Teig verarbeitet. Bei unseren Testkandidaten sind die Bedienelemente nahezu selbsterklärend. Das macht die Wahl von Programm und Parametern wie Größe und Bräunung des Brotes einfach. Die Geräte haben in der Regel 12 bis 15 Programme (Moulinex) und ein oder zwei Schnellbackprogramme. Verarbeitet werden können nahezu alle handelsüblichen Mehlsorten, frische und getrocknete Hefe und auch fertige Backmischungen. Hier sollte aber die jeweilige Bedienungsanleitung beachtet werden. Je nach Programm signalisieren die Geräte, wann weitere Zutaten (wie Kräuter, Oliven, Röstzwiebeln etc.) hinzugegeben werden können. Mit einer praktischen Timerfunktion ausgestattet, starten die „Bäckergesellen“ automatisch zur vorgewählten Zeit und liefern das Brot frisch und fertig gebacken minutengenau. Durch ein Sichtfenster im Deckel kann man den Geräten bei der Arbeit zusehen; hier bietet der Klarstein-Brotbäcker ein Highlight: Auf Tastendruck ist der Innenraum beleuchtet. Das Ende der Backzeit wird ebenfalls mit einem Signalton angezeigt. Zur leichten Entnahme haben die Teigbehälter einen Henkel. Falls der Knethaken im Brot stecken bleibt, kann dieser leicht mit einem mitgelieferten Haken entfernt werden.

5 Brotbackautomaten im Test

Gastroback Design Brotbackautomat Plus

+ Beleuchtetes Display

+ Joghurt-Programm

- Teigbehälter für max. 750 g

Gastroback Design Brotbackautomat Plus

In das formschöne und sehr kompakte Gerät mit insgesamt 13 Programmen können Zutaten bis zu einer Gesamtmenge von 750 g eingefüllt werden. Der Automat kann neben den Backfunktionen Teig für Pasta, Pizza oder Gebäck zubereiten. Auch Marmelade und Joghurt gelingen in diesem praktischen Gerät; für Letzteres ist ein entsprechender Behälter im Lieferumfang. Der Brotbäcker mit Timerfunktion arbeitet nicht gerade leise. Das kleine Sichtfenster erlaubt den Blick auf den Backvorgang. Und die Testergebnisse: Alle Brote sind gut aufgegangen, gleichmäßig durchgebacken und zeigen die gewünschte Bräunung.

Verarbeitung	gut
Ausstattung	gut - sehr gut
Bedienung	sehr gut
Backergebnis	sehr gut
Preis	um 100 Euro

Gastroback Design
Brotbackautomat Plus

TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 6/2014

gut - sehr gut

5 Brotbackautomaten im Test

Klarstein Country-Life

+ Beleuchteter Innenraum
+ Gut lesbares Display
+ Günstiger Preis

Klarstein Country-Life

Der Klarstein Country-Life mit attraktiven Edelstahl-Applikationen bietet 12 automatische Backprogramme und kann mit Zutaten bis zu 1000 g befüllt werden. Das gewünschte Programm ist über das gut lesbare, beleuchtete Display einfach einzustellen.

Praktisch: die Innenbeleuchtung auf Tastendruck, die einen optimalen Blick auf das Backgeschehen erlaubt. Das Gerät arbeitet recht leise und lieferte bei allen Testbroten einwandfreie Ergebnisse ab. Mit einem Verkaufspreis von rund 73 Euro ist es vergleichsweise günstig.

Verarbeitung	gut
Ausstattung	sehr gut
Bedienung	sehr gut
Backergebnis	sehr gut
Preis	um 73 Euro

Brotbackautomat
Klarstein Country-Life
TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 6/2014

sehr gut

Brotbackautomat
Klarstein Country-Life
TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 6/2014

Preistipp

5 Brotbackautomaten im Test

Moulinex Uno

Der Moulinex Uno bietet mit 500, 750 und 1000g drei Gewichtseinstellungen für Brote. Inklusive zwei spezieller Diät-Brotprogramme stehen insgesamt 15 Backprogramme zur Verfügung. Hilfreich: Für das Bedienfeld gibt es Aufkleber in verschiedenen Sprachen. Auch dieses Gerät lässt sich denkbar einfach handhaben und arbeitet recht leise.

Die Backergebnisse: gleichmäßig durchgebacken und gebräunt wie gewünscht. Im beigefügten Rezeptbuch finden sich leckere Brotbäcker-Rezepte.

Moulinex Uno

+ 15 Backprogramme

+ Aufkleber für Bedienfeld in verschiedenen Sprachen

+ 3 Gewichtseinstellungen

Verarbeitung	gut
Ausstattung	sehr gut
Bedienung	sehr gut
Backergebnis	sehr gut
Preis	um 120 Euro

Brotbackautomat
Moulinex Uno

TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 6/2014

sehr gut

5 Brotbackautomaten im Test

Russell Hobbs Classics

+ Spezialprogramm Malzbrote

+ 3 Gewichtseinstellungen

+ Reinigung

Russell Hobbs Classics

Statt mit einem kleinen Dreh wie bei den anderen Testautomaten, wird beim Russell Hobbs Brotbäcker der Teigkasten einfach mit Druck eingesetzt und mit leichtem Zug wieder entnommen. Das Gerät bietet insgesamt 12 Programme, darunter ein Spezialprogramm für das Backen von Malzbrot-Rezepten.

Es können insgesamt 1000 g Zutaten eingefüllt werden. Für Brotgröße und Bräunung stehen jeweils drei Einstellungen zur Verfügung. Das Gerät arbeitet angenehm leise.

Die Backergebnisse: Gleichmäßig durchgebacken mit der gewünschten Bräunung. Der Teigbehälter und der Rührarm dürfen zur Reinigung in die Spülmaschine.

Verarbeitung	**gut**
Ausstattung	**gut - sehr gut**
Bedienung	**gut - sehr gut**
Backergebnis	**sehr gut**
Preis	**um 90 Euro**

Brotbackautomat
Russell Hobbs Classics

TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 6/2014

gut - sehr gut

5 Brotbackautomaten im Test

Severin BM 3990

Der Severin Backautomat tritt mit 12 Backprogrammen an und bietet als Spezialität ein Programm für das Backen von Sandwichbrot mit besonders dünner Kruste. Je nach Rezept liefert das Gerät Brote bis zu 1300 g Gewicht. Die Bedienung ist einfach, das Display ist allerdings recht klein. Der BM 3990 arbeitet sehr leise und laufruhig.

Gefallen haben uns die Backergebnisse: Die Brote sind oben aufgeworfen und wirken wie von Hand geknetet. Konsistenz, Gleichmäßigkeit und Bräunung – alles tadellos.

Severin BM 3990

+ Leise und laufruhig

+ Spezialprogramm Sandwichbrot

- Kleines Display

Verarbeitung	gut
Ausstattung	gut
Bedienung	gut - sehr gut
Backergebnis	sehr gut
Preis	um 90 Euro

Brotbackautomat
Severin BM 3990

TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 6/2014

gut -sehr gut

Fazit

Alle Brotbackautomaten lassen sich sehr einfach bedienen und haben gleichmäßig aufgegangene, durchgebackene Brote in gewünschter Bräunung und mit leckerer Kruste abgeliefert. Die Brote rutschten mühelos aus der Form, und falls der Rührarm im Brot stecken geblieben war, ließ er sich mühelos entfernen. Der kompakte Gastroback Automat mit max. 750 g Einfüllmenge ist besonders für den kleinen Haushalt geeignet. Er bietet zusätzlich ein Programm zur Joghurt-Zubereitung; ein spezieller Behälter wird mitgeliefert.

Das Klarstein-Gerät bietet ein echtes Highlight mit seinem beleuchteten Innenraum. Außerdem ist es mit einem Verkaufspreis von ca. 73 Euro der günstigste der Testreihe.

Der Moulinex Brotbäcker bietet als Besonderheit zwei Diätbrot-Programme (salz- und glutenfrei) liegt mit rund 120 Euro im oberen Preissegment. Für das Bedienfeld liegen Aufkleber in verschiedenen Sprachen bei.

Russell Hobbs bietet insgesamt 12 Backprogramme und als Spezialität ein Programm für Malzbrote. Außerdem dürfen der Teigbehälter und der Rüharm zur Reinigung in die Spülmaschine.

Das Severin Gerät kann Brote bis zu 1300 g backen, allerdings könnte das Display etwas größer sein. Die insgesamt 12 Programme beinhalten ein Spezialprogramm für Sandwichbrote mit besonders dünner Kruste.

Generell gilt: Mit einem Stromverbrauch von 10 Cent pro Brot arbeitet ein Brotbackautomat günstiger als ein herkömmlicher Backofen.

5 Brotbackautomaten im Test

Hersteller	Gastroback	Klarstein	Moulinex	Russell Hobbs	Severin
Typ	**Design Brotback-automat Plus**	**Country-Life**	**Brotbackautomat Uno**	**Classics**	**BM 3990**
Preis	um 100 Euro	um 73 Euro	um 120 Euro	um 90 Euro	um 90 Euro
Leistung in Watt	580	615	700	660	600
Maße (BxTxH)	25,5 x 35 x 27,5 cm	37 x 23 x 32 cm	35,8 x 31,6 x 28,4 cm	34,5 x 31 x 34 cm	28 x 42 x 30,5 cm
Gewicht	4,6 kg	6,5 kg	5,8 kg	5,3 kg	5,7 kg
Teigbehälter für Brot-gewichte bis	750 g	1000 g	1000 g	1000 g	1300 g
Bedienfeld mit Display	beleuchtet	beleuchtet	ja	ja	ja
Backprogramme gesamt	13	12	15	12	12
Brot + Brötchen	ja	ja	ja	ja	ja
Gebäck + Kuchen	ja	ja	ja	ja	ja
Teig (Pizza, Nudeln…)	ja	ja	ja	ja	ja
Marmelade	ja	ja	ja	ja	ja
Dessert	ja	ja	ja	ja	ja
Joghurt	ja	nein	nein	nein	nein
Einstellung Bräunungsgrad	3	3	3	3	3
Einstellung Brotgrößen	2	2	3	3	2
Schnellbackfunktion	2	2	2	1	2
Timer max.	13 Stunden	13 Stunden	15 Stunden	13 Stunden	13 Stunden
Innenraumbeleuchtung	nein	ja	nein	nein	nein

5 Brotbackautomaten im Test

Hersteller	Gastroback	Klarstein	Moulinex	Russell Hobbs	Severin
Typ	**Design Brotback-automat Plus**	**Country-Life**	**Brotbackautomat Uno**	**Classics**	**BM 3990**
Signalton Zutatenzugabe	ja	ja	ja	ja	ja
Signalton Backzeitende	ja	ja	ja	ja	ja
Warmhaltefunktion	60 Minuten	60 Minuten	60 Minuten	60 Minuten	60 Minuten
Spülmaschinenreinigung	nein	nein	nein	Teigbehälter + Dreharm	nein
Besonderheiten	Joghurt-Zubereitung	Innenraumbeleuchtung	2 Diät-Programme	Spezialprogramm Malzbrot	Spezialprogramm Sandwichbrot
Zubehör	Messbecher, Messlöffel, Joghurtbehälter	Messbecher, Messlöffel, Haken	Messbecher, Messlöffel, Haken, Rezeptbuch		Messbecher, Messlöffel, Haken

Tipps für das Backen im Brotbackautomaten

Die Zutaten

Generell gilt: Erst die flüssigen und dann die festen Zutaten einfüllen; die Hefe immer zum Schluss.

- Wasser macht die Kruste knusprig
- Milch bewirkt eine weiche Kruste
- Brotmehl hat einen hohen Gehalt an Gluten, das für die Struktur und Konsistenz des Brotes zuständig ist. Es hält das durch die Hefe produzierte Kohlendioxid und lässt den Teil aufgehen und elastisch werden
- Weißmehl ist gemahlener Hart- und Weichweizen und eignet sich besonders für schnell gebackene Brote und Kuchen
- Vollkornmehl sind komplett gemahlene Körner inkl. Schale und Keimlinge. Es ist nahrhafter als Weißmehl. Brote aus Vollkornmehl sind in der Regel kleiner
- Roggenmehl ist dem Vollkornmehl sehr ähnlich. Damit das Brot gut aufgeht kann man etwas Brotmehl zugeben
- Kuchenmehl besteht aus ausgesuchten Weizensorte mit wenig Protein
- Backmischungen können von den meisten Brotbackautomaten verarbeitet werden; Hinweise finden sich in der jeweiligen Bedienungsanleitung
- Hefe lässt den Teig aufgehen, dazu braucht sie Kohlenhydrate wie Zucker. Es gibt Frischhefe, aktive Trockenhefe und Instanthefe, die am häufigsten verwendet wird
- Bei Hefeteig sollten alle Zutaten Raumtemperatur haben
- Die Hefe sollte im Brotbackautomaten auf dem trockenen Mehl liegen und auf keinen Fall das Salz berühren
- Zucker ist das Treibmittel für die Hefe und sorgt außerdem für eine schöne braune Brotkruste
- Salz lässt das Brot nicht so stark aufgehen
- Butter und Fett machen den Teig weicher, verstärken den Geschmack und binden die Feuchtigkeit, so bleibt das Brot länger frisch

Kneten und Backen

- Der Teig ist zu weich und klebrig : während des Knetens 1 Löffel Mehl hinzufügen
- Der Teig knetet schwer: 1 Löffel Wasser hinzufügen
- Weitere Zutaten (klein gehackte Kräuter, Röstzwiebeln, Rosinen, Nüsse etc.) erst nach dem entsprechenden Signalton des Gerätes hinzugeben
- Den Deckel während der Backzeit möglichst nicht öffnen
- Vorsicht: Aus den Lüftungsschlitzen kann während des Backens heißer Dampf austreten
- Wird der Rührarm nach dem letzten Kneten aus dem Behälter genommen, kann er später nicht im Brot stecken bleiben

Nach dem Backen

- Das Brot ist an der Oberfläche feucht und klebrig: Das Brot nach dem Backen gleich aus der Form nehmen und auf einem Rost auskühlen lassen
- Das Brot hat einen strengen Geruch: es wurde zuviel Hefe zugegeben
- Das Brot ist zu sehr aufgegangen: Es wurde zuviel Hefe oder Zucker verwendet
- Das Brot fällt nach innen ein: Flüssigkeits- oder Hefemenge reduzieren, Salzmenge leicht erhöhen
- Den Teigbehälter gleich mit warmen Wasser ausspülen, so bleibt der Rührarm nicht an der Antriebswelle hängen

Praxistest Mikrowelle
Klarstein Luminance Prime

Die Klarstein Mikrowelle im glänzenden Edelstahlkleid ist mit einer praktischen Grill-funktion ausgestattet

Speisen auftauen, erwärmen und garen – das ist der klassische Aufgabenbereich für Mikrowellen. Es gibt aber auch Modelle, die zusätzliche mit einer Grillfunktion ausgestattet sind. Wir haben die Klarstein Luminance Prime in der praktischen Anwendung getestet.

Kompaktes Format

Ausgesprochen schick präsentiert sich die Klarstein Luminance Prime mit ihrem polierten Edelstahlgehäuse, dem großen Sichtfenster und dem langen Griff zum Öffnen und Schließen. Mit ihren kompakten Maßen beansprucht sie wenig Aufstellfläche, bietet aber mit 28 Litern einen recht großen Garraum. Diesen bestücken wir mit dem Rollring, auf dem sich bei Betrieb der Glasteller drehen wird. Bevor wir Speisen in die Mikrowelle stellen, lassen wir das Gerät eine Minute lang „leer“ laufen, da bei Erstbenutzung eine leichte Rauch- und Geruchsbildung möglich ist.

Klarstein Luminance Prime

- Mikrowellenofen mit Grillfunktion
- 900W Mikrowellen- und 1000W Grillleistung
- 28 Liter Garraum
- 12 Automatik- und Kombinationsprogramme
- inklusive Glas-Drehteller und Rost
- Gehäuse aus poliertem Edelstahl mit halbverspiegelter Frontverblendung
- Auftauautomatik für bis zu 1800g Lebensmittel
- 60 Minuten Timereinstellung in 10 Sekunden-Schritten
- 24-Std. Uhrzeitanzeige
- Drehknopf
- Tastentöne
- Endsignal
- großes Sichtfenster
- Innenraumbeleuchtung
- LED-Display
- Maße (BxHxT): 54x30x44 cm
- Gewicht ca. 16 kg

Praxistest Mikrowelle Klarstein Luminance Prime

Volles Programm

Die Klarstein Mikrowelle ist mit einem übersichtlichen Bediendisplay ausgestattet, allerdings in englischer Sprache; dies dürfe aber trotzdem gut verstanden werden. Neben der manuellen Einstellmöglichkeit bietet das Gerät 12 verschiedene Automatik- und Mikrowellen/Grill-Kombinations-Programme vom Auftauen, Aufwärmen bis zum Garen verschiedener Lebensmittel, wie Reis, Kartoffeln, Nudeln, Fisch oder Fleisch. Die längste einstellbare Garzeit für Mikrowelle und/oder Grill beträgt 95 Minuten. Über die Power-Level Taste kann die Mikrowellenleistung von 10 – 100 % eingestellt und während des Garens durch erneutes Drücken der Taste immer überprüft werden.

Das Bedienfeld ist trotz der Bezeichnungen in englischer Sprache leicht verständlich

Viel Power

Wenn es um die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Huhn, Gratins oder heiße Sandwiches geht, ist die Grillfunktion hilfreich. Der Grill kann allein oder in Kombination mit Mikrowellen geschaltet werden. Auch hier erleichtern die beiden Automatikprogramme die Einstellung: dabei wechselt das Gerät während der eingestellten gesamten Garzeit automatisch zwischen Grill- und Mikrowellenbetrieb. Auch ein mehrstufiges Garen lässt sich einstellen – so kann beispielweise nach einem Mikrowellenprogramm automatisch ein Grillprogramm folgen.

Alles gar

Damit Speisen überall durchgegart werden, ist eine gleichmäßige Hitzeverteilung in der Mikrowelle wichtig. Um dies zu überprüfen, befüllen wir den Drehteller mit kleinen Schaumköpfen und wählen eine Minute Laufzeit bei 100% Leistung. Bei den am Rand platzierten Testkandidaten ist die Schokolade nur unwesentlich mehr aufgesprungen. Insgesamt zeigt das Ergebnis: In dieser Mikrowelle ist hinsichtlich Wärmeverteilung alles im verträglichen Lot.

Penne mit Champignon-Sahne-Sauce

Für unser Testmenü stellen wir eine Schüssel mit Penne in Salzwasser in die Mikrowelle (genauere Angaben in der Bedienungsanleitung wären hier hilfreich). Wir wählen das Programm „Spaghetti“ und geben über die Taste „Weight Adjust“ die Menge 250 Gramm ein. Durch das große Sichtfenster können wir dem Gerät bei der Arbeit zusehen. Wir unterbrechen nach 10 Minuten, um die Nudeln umzurühren. 5 Minuten vor Ende der Garzeit fügen wir klein geschnittene Frühlingszwiebeln und Champignons sowie einen Becher Sahne, Pfeffer und Salz hinzu. Ein Piep-Ton signalisiert das Ende der Garzeit Die Nudeln sind gar und lecker.

Klarstein Luminance Prime

+ Beleuchteter Innenraum
+ Großes Sichtfenster
+ Grillfunktion

WWW

Fazit

Die Klarstein Mikrowelle Luminance Prime ist ein kompaktes Gerät mit einem 28 Liter großen Garraum. Mit den Leistungsdaten 900 Watt Mikrowelle und 1000 Watt Grill bietet sie die Voraussetzungen für umfangreiche Garaufgaben.

Die Bedienung ist einfach und komfortabel. Hilfreich sind die Automatikprogramme; je nach Zutaten und Geschmack muss man eventuell die Garzeit etwas nachjustieren. Das Gerät ist gut verarbeitet und erfordert mit seinem Edelstahlgehäuse nur wenig Pflege. Hier reicht ein weiches Tuch und wenn nötig ein mildes Reinigungsmittel. Der Rollring und der Glasteller dürfen sogar in die Spülmaschine.

Die Bedienungsanleitung erklärt alle wichtigen Funktionen; Rezepte und genauere Anleitungen (z. B. das Verhältnis Nudeln – Wasser) wären eine große Hilfe.

Ausstattung	sehr gut
Bedienung	sehr gut
Garergebnis	sehr gut
Preis:	um 110 Euro

Mikrowelle
Klarstein Luminance Prime

TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 6/2014

sehr gut

Praxistest Standmixer
Russel Hobbs Illumina 20230-56

Erfrischende Obst- und Gemüsesäfte, Püree, Pesto oder Crush-Eis - Standmixer sind vielseitige Helfer in der täglichen Küchenarbeit. Wir haben den Illumina Standmixer mit Leuchtring und neuer Mix-Technologie von Russell Hobbs in der praktischen Anwendung getestet.

Russell Hobbs Illumina 20230-56

- 850 Watt
- 4-farbiger Illumina Leuchtring
- 3 Geschwindigkeitsstufen
- Impuls-/ Ice-Crush-Funktion
- Titanbeschichtete Messer
- Neue Mix-Technologie
- Spülmaschinenfester Glasbehälter (1,5 l Fassungsvermögen)
- Anti-Rutsch-Füße
- Kabelaufwicklung
- Hochwertiger Kunststoff mit gebürsteten Edelstahlapplikationen und Russell Hobbs Prägung
- 2 Jahre Garantie + 1 Jahr Extra-Garantie bei Onlineregistrierung

Praxistest Russell Hobbs Illumina 20230-56

Der Illumina Standmixer von Russell Hobbs zeigt sich in schwarzem Kunststoff und gebürsteten Edelstahlapplikationen mit einer markanten Russell Hobbs Prägung. Das Gerät ist mit wenigen Handgriffen schnell zusammengefügt und bereit für den ersten Einsatz. Der Mixer ist mit s-förmigen, titanbeschichteten Messern ausgestattet, die besonders hart sind und lange scharf bleiben sollen. Im Zusammenspiel mit dem strömungstechnisch optimierten Glasbehälter verspricht der Hersteller besonders schnelle und gleichmäßige Mixergebnisse. Dies probieren wir unter anderem bei der Zubereitung von Pesto aus.

Pesto mit Blaulicht

Bei der Pestozubereitung kommt es darauf an, dass die unterschiedlichen Konsistenzen der Zutaten wie Pinienkerne, Basilikumblätter, Parmesankäse, Knoblauchzehen, Salz und Olivenöl zu einer sehr homogenen, geschmeidigen Masse verarbeitet werden. Nach Befüllen des Glasbehälters setzen wir den Deckel fest auf und wählen zunächst die erste der drei Geschwindigkeitsstufen. Der Mixer setzt sich mit schickem Blaulicht in Bewegung. Wir „zünden“ die nächste Stufe, und der Leuchtring wird Lila und bei der höchsten Geschwindigkeit Grün. Das ist hübsch anzusehen, und man weiß immer, auf welcher Stufe der Mixer gerade arbeitet.

Der Illumina Standmixer signalisiert mit einem Leuchtring in unterschiedlichen Farben, auf welcher Geschwindigkeitsstufe er gerade arbeitet

Strudelwirkung

Der Illumina Standmixer arbeitet mit erträglichem Geräusch und steht sicher auf rutschfesten Füßen. Im Inneren werden die eingefüllten Zutaten ordentlich herumgewirbelt. Durch das Zusammenspiel der s-förmigen Messer und der Behälterbeschaffenheit wird ein gleichmäßiger Sog erzeugt, der das Schneidgut immer wieder zu den Messern befördert. Das sieht aus wie ein Strudel und ermöglicht schnelle, gleichmäßige Zubereitungsergebnisse. Den „Pesto-Test“ hat der Illumina mit Bravour bestanden.

Der rote Leuchtring zeigt an, dass die Impulsstufe bzw. Crush-Ice-Funktion in Aktion ist

Praxistest Russell Hobbs Illumina 20230-56

Eis sieht Rot

Für Mojito, Caipirinha und viele andere köstliche Getränke ist Crush-Eis das A und O. Dieses lässt sich im Illumina Standmixer am besten mit Hilfe der Impulsfunktion herstellen. Wir füllen etwa 200 g Eiswürfel in den Glasbehälter und stellen den Geschwindigkeitsregler für einige Sekunden auf das entsprechende Symbol, wobei der Farbring schön rot leuchtet. Auch in diesem Eis-Test liefert das Gerät ein wirklich gutes Ergebnis ab.

Russell Hobbs Illumina 20230-56

+ Effektive Mix-Technologie
+ Titanbeschichtete Messer
+ Leuchtring

Fazit

Der Russel Hobbs Illumina Standmixer 20230-56 ist ein leistungsstarkes Gerät, das sich leicht handhaben lässt. Ein Leuchtring zeigt in unterschiedlichen Farben an, auf welcher Geschwindigkeitsstufe das Gerät gerade betrieben wird. Eindrucksvoll ist zu sehen, wie das Mixgut immer wieder zu den rotierenden Messern befördert wird. Entsprechend gleichmäßig sind die Mixergebnisse. Durch eine Kappe im Deckel können während des Mixvorgangs weitere Zutaten in den Glasbehälter gegeben werden. Auch Crush-Ice lässt sich mit Hilfe der Impulsfunktion in Sekundenschnelle herstellen. Die Reinigung des Mixers ist schnell geschehen, zumal der Glasbehälter (ohne Messereinheit) und der Deckel in die Spülmaschine dürfen.

Bedienung	sehr gut
Ausstattung	sehr gut
Mixergebnis	sehr gut
Preis:	um 80 Euro

Standmixer
Russell Hobbs Illumina 20230-56
TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 6/2014

sehr gut

Mit einem Dreh wird der Glasbehälter aufgesetzt oder abgenommen

WWW

Praxistest **Gastroback Advanced Barista Edition**

Mit Siebträgermaschinen sich einen Espresso oder Kaffee zu brühen, ist wohl die „echteste“ Art, das schwer duftende Schwarz zu ziehen. Wie ein Italiener an der Bar steht man vor einer chromverzierten, schwer wirkenden Maschine, hat den Knauf in der Hand, dreht ihn mit kraftvoll, aber sanft in den Bajonett-Verschluss. Danach fließt durchs Metall die wertvolle Flüssigkeit, die ganz genau so ist: kraftvoll, aber sanft! Gastroback bietet Liebhabern des „Echtem“ die Möglichkeit, sich dieses Erlebnis nach Hause zu holen. Für 800 Euro erhalten sie die chromblitzende, schwere „Design Espresso Advanced Barista Edition“, die bestens ausgestattet ist und exzellenten Genuss beschert.

Optimiert für den Hausgebrauch

Mit der Advanced Barista Edition kann man sich einen echten Kaffeetraum erfüllen. Man erhält die Anmutung und Ausstattung einer Profimaschine, erhält aber gleichzeitig auch den Komfort eines Heimmodells. Letz-

Gastroback Advanced Barista Edition

- Espresso-Halbautomat
- Leistungsaufnahme 1.560 - 1.850 Watt
- Wassertank 2 Liter
- Kaffeebehälter für 250 g Kaffeebohnen
- Kegelmahlwerk aus Edelstahl
- 18-stufige Mahlgradeinstellung
- Einstellbare Pulvermenge
- Edelstahl-Milchschäumkännchen als Zubehör
- Optionales Zubehör: Pulverausklopfbehälter, zusätzliche Filtereinsätze
- Abmessungen (B, H, T) 310 x 300 x 365 mm
- Gewicht ca. 10.4 kg
- Preis um 800 Euro

teres gilt vor allem für die Startbereitschaft. Während die großen Profis gehörig Zeit zum Aufwärmen in Anspruch nehmen, schafft dies die Gastroback-Variante in gerade mal knapp über 40 Sekunden. Wer dann anschließend die Wassermenge einer Espresso-Tasse durch den Siebträger schickt, wärmt auch dieses Teil pflichtbewusst vor und reinigt gleichzeitig den Wasserkanal.

In dieser kurzen Zeit startet auch die Tassen-Anwärmfläche oben auf der Maschine. Bis sie volle Temperatur erreicht hat, dauert es zwar etwas länger. Die nachfolgende Esspresso-Kelch ist aber bereits stilvollendet temperiert.

Für eine etwas längere Aufbewahrung der Bohnen, wie es in Haushalten der Fall ist, wurde der 250-Gramm-Vorratsbehälter optimiert. Er sitzt oben auf der Barista-Maschine auf. Per Gummirand wurde seine vollflächige Öffnung, über die sich die Bohnen komfortabel nachfülle lassen, versiegelt. Zudem ist der Behälter von der Tassenaufwärmfläche abgesetzt, sodass sich die Bohnen nicht miterwärmen und damit ihre volle Geschmacksfülle erhalten bleibt.

Hochwertige Verarbeitung

Die großen runden Knöpfe für die Bedienung an der Front reagieren dabei elegant auf bereits leichten Druck und wirken hochwertig, obgleich auch bei der Gastroback viele Gehäuseelemente nicht massives Metall, sondern Chromoptik aufweisen. Trotz dessen ist die Advanced eine sehr massiv und hochwertig verbaute Maschine, die auf rutscharmen gummierten Füßen thront. Wo nötig, blitzt Stahl auf, wie etwa am Siebträgerverschluss, dem Siebträger selbst, an der Milchaufschäumdüse und der Heißwasserausgabe.

Entsprechend handfest darf es bei der Espresso-Zubereitung zugehen. Der massive Siebträger liegt schwer in der Hand. Drückt man ihn an den Tamper zur Pulververdichtung, bewegt sich die Maschine kein Stück, und auch der Tamper leistet unnachgiebigen Widerstand. Wer möchte, kann den per Magnet gehaltenen Tamper auch einfach abnehmen und von oben drückend das Pulver pressen. Dreht man danach den Siebträger in den Bajonettverschluss, erhält man das zuverlässige Gefühl, dass die Konstruktion jedem Wasserdruck standhält.

Komfortable Bedienung

Die gute Verarbeitung der Maschine sorgt dafür, dass man rundum gern an ihr hantiert und nicht das Gefühl hat, stets vorsichtig sein zu müssen. Dabei sind alle Druck- und Drehknöpfe groß genug, um sie komfortabel bedienen zu können. Haptisch vermitteln sie ein gutes Gefühl, obgleich sie nicht aus Metall sind.

Das Mahlwerk kann in 18 Stufen eingestellt werden

Auf diese Weise stellt man am entsprechenden Drehrad, das gut zugänglich an der Seite der Advanced sitzt, den Mahlgrad des Pulvers ein und liest diesen dabei an der Radbeschriftung ab. 18 Stufen bietet das Mahlwerk an. An der Gerätefront sitzt die Justierung für die Pulvermenge, die man verwenden möchte. Die Einstellung lässt sich bestens ablesen. Direkt darunter fällt das Pulver in den Siebträger, der währenddessen in einer Haltegabel seinen sicheren Platz findet. So gehen alle Bedienschritte einfach von der Hand und machen jedes Mal aufs Neue Spaß.

Auffällig in der Mitte bietet die große runde Wasserdruckanzeige ihre Dienste an. Sie ist auch ein optischer Blickfang und weist die Advanced als Gerät für

Espresso-Fortgeschrittene aus. Ob Mahlgrad, Pulvermenge und Pulverandruck zusammenpassen, gibt sie mit dem entsprechenden Ausschlag des Messzeigers an. Ist der Druck zu gering oder zu hoch, lässt sich beim nächsten Mal korrigieren. Wie man zu einem optimalen Ergebnis gelangt, beschreibt die anschaulich gestaltete, ausführliche Bedienungsanleitung gekonnt.

Zwei Bedienknöpfe für die Ausgabe von je einer oder zwei Tassen sitzen rechts. Über sie programmiert der Barista auch die jeweils gewünschte Wassermenge. Oder er belässt einfach die Voreinstellungen. Bei einer etwaigen Umprogrammierung ist zu beachten, dass die maximale Wassermenge limitiert ist und die tatsächlich erhaltene Menge sich auch nach der Dichte des Pulvers richtet, was zu Wassermengenschwankungen führt. Hier muss man ein wenig ausprobieren, bis man sein Maß gefunden hat. Das gilt besonders, wenn man nicht nur Espressi, sondern auch mal einen Kaffee zubereiten möchte. Da die Programmierung der Mengen aber sehr unkompliziert von der Hand geht, stören etwaige anfängliche Wiederholungen kaum.

Pfiffig an der Advanced ist auch, dass sie eine Heißwasserausgabe besitzt. So lässt sich ein Kaffee schnell mal strecken, oder man brüht sich im Handumdrehen einen Tee als Konkurrenzprodukt auf. Ein großer Drehknopf an der Seite schaltet zwischen Heißwasserausgabe und dem Dampfdüseneinsatz zum Milchaufschäumen um.

Nicht zuletzt darf man auch darüber erfreut sein, wie einfach sich der Zweiliter-Tank ab- und wieder aufsetzen lässt. Da gibt es kein probieren, bis man die richtige Führung gefunden hat, sondern findet auf Anhieb den richtigen Platz. Da holt man gern Wasser am Hahn nach.

Wichtige Extras

So manche Feinheit hält die Barista Edition noch zusätzlich bereit. So sorgt die beheizte Brühgruppe für passende Aroma-Temperaturen. Die Wassertemperatur an der Brühgruppe lässt sich zum selben Zweck ganz nach Anspruch fein justieren. Das Kegelmahlwerk sorgt für gleichmäßiges Zerkleinern der Bohnen. Und ein einfach auswechselbarer Wasserfilter im Tank sorgt für die wichtige Vorbe-

handlung des Wassers. Clevere Energiesparer freuen sich zudem, dass sich die Maschine nach längerer Zeit selbst in einen Ruhemodus begibt und sich schließlich ausschaltet.

Weiter kleine Zugaben bestehen im mitgelieferten Zubehör. Ein kleiner „Razor – Präzisionspulverabstreifer“ sorgt für eine besonders exakte Pulverhöhe nach der Pressung per Tamper. Ein Edelstahl-Milchschäumkännchen gibt sich als praktischer Helfer. Reinigungswerkzeug mit Bürste und ein Reinigungseinsatz halten alles sauber.

Fazit

Ob für Espresso oder Kaffee, die Advanced Barista Edition ist eine nahezu makellose Maschine für feinsten Kaffeegenuss. Sie bringt nicht nur Gaumenfreuden mit sich, sondern Kaffeeprofis auch feine Justierwerkzeuge, die für letzte Optimierungen sorgen. Wer sich obendrein in puncto Handhabung wie ein echter Barista fühlen will, greift ebenfalls zu der Gastroback-Maschine. Im Design besticht die edle Optik aber sicherlich auch Einsteiger.

Gastroback Advanced Barista Edition

+ umfassende Feinjustage-Möglichkeiten mit Wasserdruck-Manometer
+ einfache Bedienung
+ attraktives Design
+ sehr gute Verarbeitung

www

Bedienung	überragend
Ausstattung	überragend
Verarbeitung	sehr gut
Preis:	um 800 Euro

Gastroback
Advanced Barista Edition
TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 6/2014

überragend

Rommelsbacher Elektrogrills

BBQ 2012

BBQ 2002

Gesundes und geschmackvolles Grillen mit Rommelsbacher

Es macht wieder Spaß, bei angenehmen Temperaturen die freie Zeit im Garten oder auf der Terrasse zu verbringen. Was liegt da näher, als den Grill anzuschmeißen und etwas Leckeres zu brutzeln. Mit den Elektrogrills von Rommelsbacher kann es sofort losgehen, es entfällt das Entsorgen der Kohle und es entstehen weder Rauch noch Feuer - Grillspaß für drinnen und draußen!

BBQ 2004

Rommelsbacher Elektrogrills

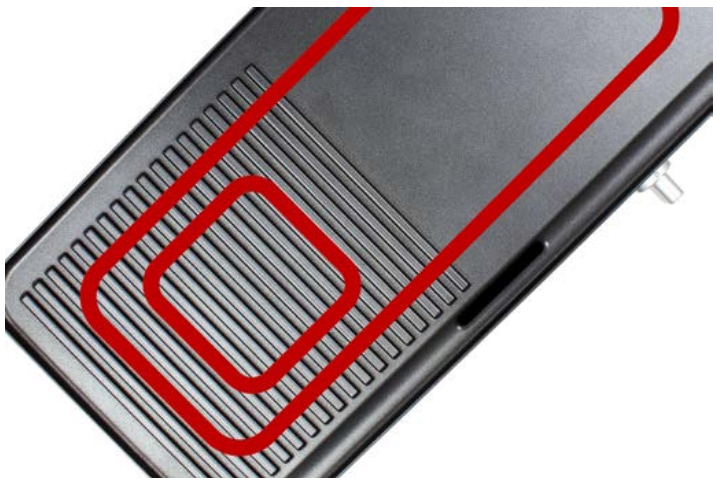
- BBQ 2004/S: Standgrill
  Preis: um 200 Euro
- BBQ 2002: Tischgrill
  Preis: um 100 Euro
- BBQ 2012/E: Tischgrill
  mit zwei Zonen
  Preis: um 250 Euro

Rommelsbacher Elektrogrills

Ob beim gemütlichen Beisammensein mit Freunden oder einer großen Gartenparty mit Nachbarn und Bekannten - gegrilltes Fleisch, Fisch und Gemüse sind immer wieder lecker. Rommelsbacher bietet jetzt drei neue Elektrogrills, mit denen die Zubereitung schnell und unkompliziert geht. Für jeden ist etwas dabei - ob als Standgrill mit schwenkbarem Deckel oder als Tischgrill mit geringem Gewicht und einfacher Transportmöglichkeit. Der Standgrill BBQ 2004/S Gourmet Plus vereint die Vorteile eines Säulengrills mit denen des elektrischen Grillens. Schnelles Erhitzen und eine präzise Temperaturregelung sorgen für sehr gute Ergebnisse. Auf der geriffelten Fläche der hochwertigen Alu-Druckguss-Platte bleiben Steaks schön saftig und erhalten die typischen Grillstreifen. Der glatte Bereich ist darüber hinaus perfekt geeignet für Fisch und Gemüse.

Barbecue-Liebhaber kommen mit diesem Gerät zudem auf ihre Kosten, denn der klappbare Deckel mit Temperaturanzeige macht direktes, aber auch indirektes Grillen möglich. Besonders nützlich sind weiterhin das Ablagebord des Standgrills mit mehreren Haken für Grillzangen und -werkzeug sowie der im Lieferumfang befindliche Reinigungsschaber, um den Grill schnell und einfach sauber zu halten. Wer beim Grillen lieber gemütlich um den Tisch sitzt und den Grill in der Mitte vor sich haben möchte, greift auf den BBQ 2002 Gourmet oder den BBQ 2012/E Gourmet Deluxe, den Technikzuhause bereits im E-Paper 12.2013 ausführlich vorgestellt hat, zurück. Beide Geräte sind mit einer schnell aufheizenden Grillplatte aus Alu-Druckguss sowie der 3-Lagen-Antihaftbeschichtung QuanTanium ausgestattet. So sind beste Grillergebnisse und eine leichte Reinigung gewährleistet.

Besonders durchdacht sind der Fettablauf mit entnehmbarer Auffangschale für den gesunden, fettarmen Genuss sowie der abnehmbare Spritz- und Windschutz. Dank des geringen Gewichts und den einfachen Transportmöglichkeiten sind die Geräte sowohl im Freien als auch in der Küche oder am Esstisch jeder-



Die Turbo-Grillzone ermöglicht schnelles, scharfes Anbraten

zeit einsetzbar - praktisch, wenn sich das Wetter mal schlagartig ändern sollte. Der BBQ 2002 ist zudem mit einer Turbo-Grillzone zum schnellen, scharfen Anbraten ausgestattet. Top-Modell unter den Tischgrills ist der in Deutschland gefertigte BBQ 2012/E. Er verfügt über zehn wählbare Temperaturstufen in zwei getrennten Grillbereichen. So kann auf der einen Seite mit hoher Temperatur scharf angebraten werden, während der zweite Bereich beispielsweise zum Warmhalten des Fleisches oder zum sanften Grillen von Fisch oder Gemüse genutzt wird. Die Steuerung des Rommelsbacher BBQ 2012/E erfolgt über leichtgängige Kurzhubtasten mit LED-Anzeigen.

Der BBQ 2012 verfügt über 10 Temperaturstufen, die für zwei Bereiche unterschiedlich eingestellt werden können

WWW

Auf einen Blick

Tischgrill BBQ 2012/E

- zwei getrennt steuerbare Grillbereiche
- elektronische Regelung
- herausnehmbare Grillplatte
- Fettablauf

Standgrill BBQ 2004/S

- klappbarer Scharnier-Deckel mit Temperaturanzeige
- Fettablauf
- stufenlose Temperaturregelung
- herausnehmbare Grillplatte
- massive Standsäule mit Ablagebord und Haken

Tischgrill BBQ 2002

- herausnehmbare Grillplatte
- stufenlose Temperaturregelung
- Fettablauf
- Turbo-Grillzone

Gastroback Smart Ice Cream Advanced - Automatic

Gelateria zu Hause:

Leckere Eiskreationen in nur 20 Minuten

Die neue Eismaschine Smart Ice Cream Advanced - Automatic von Gastroback begeistert jeden Eisgourmet und die ganze Familie. In nur 20 Minuten zaubert sie leckere Eiskreationen - ganz nach persönlichem Geschmack und Vorliebe.

Mit der integrierten Kompressorkühlung erfolgt eine Vorkühlung bis auf -30°C in wenigen Minuten, womit der Herstellungsprozess deutlich beschleunigt wird und die Maschine blitzschnell ihre Arbeit aufnehmen kann. Die Bedienung ist kinderleicht: Gleich

Gastroback Smart Ice Cream Advanced - Automatic

- Eismaschine mit 1 Liter Fassungsvermögen
- Kompressorkühlung mit Vorkühlung
- 12 Programme
- LC-Display
- Edelstahl
- Preis: um 480 Euro

Gastroback Smart Ice Cream Advanced - Automatic

12 voreingestellte Programme ermöglichen die einfache und vollautomatische Herstellung von Sorbet, Frozen Joghurt, Gelato und IceCream. Individuell kann die Eiskonsistenz von weich - für die Liebhaber von fein cremigem italienischen Eis - bis fest eingestellt werden. Je nach Zutaten und Masse wird die Konsistenz von der Eismaschine automatisch erkannt und die Rührzeit entsprechend angepasst. So braucht man sich während der Eiszubereitung um nichts kümmern und kann sich seinen Gästen und der Familie widmen. Natürlich kann auch eine manuelle Programmsteuerung vorgenommen werden.

Dank des großen Displays hat man immer die volle Kontrolle, die beleuchteten Kontrolltasten erleichtern die Bedienung weiter. Sehr praktisch ist darüber hinaus der geteilte Deckel, über den auch während des Betriebs weitere Zutaten hinzugegeben werden können. So füllt man beispielsweise Schokoraspel, Rosinen oder Nüsse erst ein, wenn das Eis schon leicht cremig geworden ist. Die Zutaten verteilen sich dann gleichmäßiger in der Eismasse und es lädt einfach dazu ein, neue Rezepte auszuprobieren. Ist das Eis fertig, erklingt eine Melodie und die Maschine schaltet automatisch ab.

Darüber hinaus kann das Eis bis zu drei Stunden in der Smart Ice Cream Advanced gekühlt werden. In einem Rutsch produziert die Gastroback Eismaschine ein Liter leckere Eiscreme - die nächste Sommerparty kann kommen. Das hochwertig verarbeitete Gehäuse besteht aus Edelstahl und ist leicht zu reinigen. Der Eisbehälter ist eloxiert und einfach herausnehmbar. Im Lieferumfang befindet sich zudem ein Rührer, ein Eisspatel sowie eine Reinigungsbürste. Viele Rezeptideen ermöglichen auch dem Einsteiger, schnell mit der Maschine zurecht zu kommen und immer wieder - ganz nach inviduellem Geschmack - die eigene Eiskreation zu genießen.

Das übersichtliche Display hilft bei der Einstellung und der Kontrolle. Über den Drehregler wird die Eiskonsistenz vorgewählt

Auf einen Blick

Gastroback Smart Ice Cream Advanced - Automatic

einfache Herstellung von Sorbet, Frozen Joghurt, Gelato oder Eiscreme

automatische Erkennung der Konsistenz und Anpassung der Rührzeit

automatische und manuelle Programmsteuerung

Zutaten können hinzugefügt werden

Kompressorkühlung

Vorkühlung

automatische Abschaltung

Vitamix Professional Series 750
Eine neue Mixer-Generation

Vitamix, einer der weltweit führenden Hersteller im Bereich von Hochleistungsstandmixern, hat mit dem Vitamix Professional Series 750 erstmals neue Produkte für den europäischen Markt vorgestellt.

Der Hochleistungsstandmixer verspricht einfachste Handhabung durch Automatik-Programme. Smoothies, gefrorene Desserts, Püree lassen sich sehr einfach zube-

Vitamix Professional Series 750

- Hochleistungsstandmixer
- hohe Drehgeschwindigkeit
- geringe Lautstärke

Vitamix Professional Series 750

reiten. Sogar für heiße Suppen ist der Vitamix der ideale Küchenhelfer. Die Automatikprogramme sorgen zudem für stets perfekte Ergebnisse. Abgerundet wird die Ausstattung durch ein Reinigungsprogramm. Ausgerüstet ist der Vitamix 750 mit einem leistungsstarken 2,2 PS-Motor und erreicht eine Drehgeschwindigkeit von bis zu 434 km/h. Dadurch können die Klingen Vollwertkost optimal verwerten.

Der Mixer verfügt zudem über eine variable Geschwindigkeitskontrolle, die von 0 bis 10 reicht und eine präzise Einstellung ermöglicht. So lassen sich nach Wunsch kalte und heiße Speisen sowie grobe oder fein pürierte Speisen zubereiten. Zusätzlich kann die Pulsfunktion allein oder in Kombination mit den Automatik-Programmen oder der variablen Geschwindigkeitskontrolle verwendet werden. Der patentierte Stößel will selbst bei gefrorenen oder sehr festen Zutaten gleichbleibend perfekte Ergebnisse garantieren.

Ähnlich wie bei den Vitamix-Mixern, die in der Gastronomie eingesetzt werden, sorgt eine verbesserte Luftzirkulation auch bei dem leistungsstarken Professional Series 750 für einen leiseren Mixvorgang. Die Lautstärke soll im Vergleich zu anderen Geräten des Sortiments um zehn Dezibel deutlich reduziert sein. Die optimierte Luftzirkulation verbessert auch die Motorkühlung, so das auch längeres Mixen selbst von harten Zutaten problemlos möglich sein soll. Das elegante, zeitlose Design des Vitamix setzt auf klare Kanten, fließende Linien, leicht abgerundete Oberflächen und eine intuitive Bedienung. Dank der neuen, kompakten Form passen die Geräte unter fast jeden Küchenhängeschrank und sind somit immer griffbereit.

Die multifunktionalen Produkte vereinen verschiedendste Küchengeräte in einer Maschine und sind dadurch höchst effizient und vor alles platzsparend. Der 750 ist mit einem leicht zu reinigenden Motorblock mit einer Edelstahl-Optik sowie einem bruchsicheren Behälter ausgestattet. Dieser fasst rund zwei

Der Vitamix setzt auf klare Linien, fließendes Design und intuitive Bedienung

WWW

Auf einen Blick

- einfache Bedienung
- optimierter Ausgießer
- Automatik-Programme
- variable Geschwindigkeitsregelung

Vitamix Professional Series 750

Liter und sorgt mit seinen robusten Stahlklingen für schnelles und feines Mixen. Der optimierte Ausgießer erleichtert zudem das Servieren der Speisen, Getränke oder Smoothies. Den Geräten liegt darüber hinaus eine DVD mit Tipps & Tricks des Vitamix-Kochs Michael Voltaggio sowie ein gebundenes Kochbuch mit mehr als 200 Rezepten bei. Die Gerätegarantie gilt für sieben Jahre.

Dem Gerät liegt eine DVD sowie ein gebundes Kochbuch mit mehr als 200 Rezepten bei

Über Vitamix:

Die Vita-Mix® Corporation (“Vitamix”) ist ein inhabergeführtes Familienunternehmen, das 1921 gegründet wurde. Das amerikanische Unternehmen produziert und vertreibt hochwertige Mixer und Mix-Produkte für den privaten und gewerblichen Gebrauch. Die Kundenliste der gewerblichen Nutzer liest sich wie ein „Who‘s Who“ der weltweit größten Restaurantketten. Gourmetköche bestätigen, dass ihnen ihre Vitamix-Mixer genauso wichtig sind wie ihre Messer.

Der Gründer von Vitamix, William G. „Papa“ Barnard, Vorreiter im Bereich Marketing und Produktinnovation, schuf 1949 das sogenannte Infomercial-Genre mit einem TV-Spot, der veranschaulicht, wie gesund die Zubereitung von Vollwertkost in einem Vitamix-Standmixer ist. Zu Beginn der 1990er Jahre brachte Vitamix den ersten kommerziellen Mixer auf den amerikanischen Markt und legte damit zugleich die Grundlage für den Smoothie-Trend. Das Unternehmen, dessen Produkte weltweit für ihre Leistung, Langlebigkeit und Zuverlässigkeit bekannt sind, wird fortlaufend für seine innovative Produktentwicklung mit Auszeichnungen geehrt und erhielt von der amerikanischen Regierung den renommierten „E“-Award für Export. Alle Produkte werden am Hauptsitz im Olmsted Township in der Nähe von Cleveland, Ohio (USA), gefertigt und in 100 Ländern verkauft.

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.vitamix.de

Tefal OptiGrill

Der Name lässt es vermuten: OptiGrill steht für optimale Grillergebnisse. Der elektrische Kontaktgrill von Tefal misst Dicke und Anzahl des aufgelegten Fleisches und zeigt per Lichindikator den Garzustand.

Tefal OptiGrill

- Kontaktgrill mit Lichtindikator
- Garzustandsanzeige: blutig, medium, well-done
- 6 Grillprogramme und manueller Betrieb
- Auftaufunktion
- Preis: um 200 Euro

Tefal OptiGrill

Ärgerlich, wenn das sorgfältig ausgesuchte Grillfleisch durch zu kurzes oder zu langes Braten nicht zart und saftig ist oder der gewünschte Garzustand nicht erreicht wurde. Der neue Tefal OptiGrill will damit Schluss machen und mit seiner patentierten und weltweit einzigartigen Technologie zuverlässig perfekte Resultate liefern.

Dabei stimmt er die entscheidenden Parameter – Temperatur und Grilldauer – automatisch aufeinander ab, so dass sowohl der volle Geschmack als auch die Zartheit des Fleisches garantiert erhalten bleiben. Den Garzustand des Fleisches kann man mit Hilfe des integrierten Lichtindikators ganz einfach ablesen. Der Grill bietet je ein Programm für Burger, Bacon, rotes Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte sowie Würstchen. Am Ende des Garvorgangs wechselt der OptiGrill automatisch in die Warmhaltefunktion, sodass ein Anbrennen nicht möglich ist.

Zusätzlich gibt es eine Auftaufunktion, mit der sich selbst tiefgefrorene Zutaten problemlos grillen lassen. Der Grillvorgang kann auch rein manuell gesteuert werden, zum Beispiel für Gemüse oder individuelle Rezepte. Hierfür bleibt die Temperatur immer gleich.

Die Platten des Tefal OptiGrill sind antihaftbeschichtet, abnehmbar und spülmaschinengeeignet. Für einen optimalen Fettablauf während des Grillvorgangs sind sie um sieben Grad geneigt. das Fett wird dann in einer großen Schale aufgefangen. Die 600 Quadratzentimeter große Grillfläche wird mit einer Leistung von 2.000 Watt beheizt. Die Auto-Off-Funktion bietet zudem einen hohen Sicherheitskomfort.

Zum Lieferumfang gehört auch ein Rezeptheft für leckere Grillspezialitäten.

Der neue Tefal OptiGrill ist schlau: Er misst mit patentierterter Technik Dicke und Anzahl des aufgelegten Fleisches und sorgt so für optimale Grillergebnisse

Auf einen Blick
Tefal OptiGrill
Antihaftbeschichtet Platten
abnehmbar und spülmaschinengeeignet
Rezeptheft für leckere Grillspezialitäten im Lieferumfang

Braun Stabmixer MQ 745 Sonderedition

Weltmeisterliche Erfrischung in Schwarz-Rot-Gold bietet Braun mit der Sonderedition des Stabmixers MQ 745. Sie enthält zwei Gläser und das Rezept für den neuen Deutschland-Smoothie.

Braun MQ 745 Aperitif

- Stabmixer Sonderedition
- Mit Schneebesen
- 350ml-Zerkleinerer- und Standmixeraufsatz inkl. Eis-Crusher-Messer
- Preis: um 110 Euro

Braun MQ 745 Aperitif

Schwarz-rot-goldene Fahnen, Mützen, Stirnbänder und Schals. Warum nicht auch ein WM-Getränk in den Nationalfarben? Braun macht dies jetzt möglich mit einer limitierten Sonderedition, bestehend aus dem Braun-Stabmixer MQ 745 und zwei edlen Smoothie-Gläsern. Mit Schneebesen, Zerkleinerer-Aufsatz und Standmixer-Aufsatz mit Eis-Crusher-Messer lassen sich zahllose Drinks denkbar einfach zubereiten – von Smoothies und Shakes über Longdrinks bis hin zu Cocktails und Sorbets. Die optimierte Sogwirkung des patentierten PowerBell Mixfußes verhindert das Spritzen und Überschwappen der Zutaten. Die optimierte Sogwirkung ermöglicht die Zubereitung von Drinks auch direkt im Glas.

Die unterschiedlichen Drehgeschwindigkeiten des Flügelmessers können dabei stufenlos mit einer Taste und einer Hand eingestellt werden: Je kräftiger die Bedientaste gedrückt wird, desto höher ist die Leistung des Stabmixers. Somit erzielt man alle gewünschten Ergebnisse, ob grob oder fein. So elegant wie der Stabmixer sehen auch die beiden mit Braun-Logo versehenen Smoothie-Gläser aus. Da sie besonders robust sind, kann man Mixgetränke in diesen Gläsern sowohl zubereiten als auch servieren.

Und hier das Rezept für den Deutschland-Smoothie:

Für die goldgelbe Basis gefrorene Tropenfrüchte oder Mangos zusammen mit Orangensaft pürieren und mit Puderzucker abgeschmecken. Die Mischung danach ins Glas füllen und glatt streichen. Die Arbeitsschritte mit der mittleren Schicht aus Himbeeren und rotem Traubensaft sowie mit der oberen Lage aus schwarzen Heidelbeeren und rotem Traubensaft wiederholen. Abschließend nach Belieben mit Früchten oder Minzblättern dekorieren – und fertig ist der schwarz-rot-goldene Deutschland-Smoothie.

Übrigens: Tiefkühlfrüchte eignen sich für das Rezept am besten, weil es jeder Farbschicht die nötige Sorbet-Konsistenz verleiht.

Der Braun Stabmixer MQ 745 ist jetzt in einer Sonderedition zu haben, inklusive 2 Gläsern und einem Rezept für ein Smoothie in Schwarz, Rot, Gold

Auf einen Blick

Braun MQ 745 Aperitif

Sonderedition

inklusive zwei Gläser und Rezept für einen Deutschland-Smoothie

Praxistest Deltaschleifer
Einhell TE-DS 20 E

Ergonomisch geformt und mit Softgrip ausgestattet liegt der Einhell Delta-schleifer gut in der Hand

Den alten, verzierten Schrank aufmöbeln, die Kunststoffoberfläche anschleifen oder das Metallgeländer vom Rost befreien – ein Deltaschleifer ist gerade für Flächen mit Ecken und Kanten ein optimales Arbeitsgerät. Wir haben den Einhell TE-DS 20 E in der praktischen Anwendung getestet.

Einhell TE-DS 20 E

- Softgriff
- Drehzahl - Regelelektronik
- Kabelclip
- Ergonomisch geformt
- Sanftanlauf
- Gute Kletthaftung „Extreme Fix“
- Lange Laufzeit
- Staubsaugadapter
- 10 x Schleifpapier (5 x P80, 5 x P120)
- Preis: um 50 Euro

Praxistest Einhell TE-DS 20 E

Kompakt und handlich

Der Verpackung entnommen und mit Strom versorgt, kann die Arbeit mit dem handlichen und kompakten Deltaschleifer TE-DS 20 E zügig beginnen. Dank der „extreme Fix“ Kletthaftung ist das Schleifpapier schnell platziert und liegt ohne Falten glatt auf der Schleifplatte. Durch die ergonomische Bauform und Softgrip-Ausstattung liegt der Schleifer gut in der – auch kleineren - Hand.

Dank „extreme Fix“ Kletthaftung ist das Schleifpapier schnell gewechselt und sitzt faltenfrei auf der Schleifplatte

Startet ganz sanft

Über den gut erreichbar angeordneten Ein-Aus-Schalter wird der Deltaschleifer in Betrieb genommen. Dazu läuft er dank Softstart-Funktion sanft an. Der elektronische Drehzahlregler erlaubt eine sehr gute Leistungsanpassung an die jeweilige Schleifaufgabe; die Drehzahl kann zudem vorgewählt werden. Auch bei höchster Leistungsstufe ist die Vibration verträglich und mit 2 Kilogramm Gewicht verspricht der Deltaschleifer ein längeres Arbeiten, ohne dass der Arm allzu schnell müde wird.

Fürs Grobe und Feine

Die Schleifplatte im Format 90 x 90 x 90 mm ist groß genug, um auch größere Flächen schnell zu schleifen; andererseits können aufgrund der Dreiecksform gerade auch an Ecken, Kanten, Rillen und Riefen prima Schleifergebnisse erzielt werden. Damit die Schleifarbeit möglichst staubfrei vonstattengeht, kann das Gerät über einen Adapter an eine Staubabsauganlage angeschlossen werden.

Die Drehzahl lässt sich stufenlos an die jeweilige Schleifaufgabe exakt anpassen

Fazit

Der Einhell Deltaschleifer TE-DS 20 E ist ein kompaktes Gerät, das dank seiner ergonomischen Form

Praxistest Einhell TE-DS 20 E

und Softgrip gut in der Hand liegt. Der Deltaschleifer läuft sanft an; die Drehzahl lässt sich sehr einfach stufenlos anpassen. Der Deltaschleifer arbeitet vibrationsarm, leistet sehr gute Detailarbeit an schwer zugänglichen Stellen, Ecken, Rillen und Kanten und meistert auch größere Flächen. Das Schleifpapier ist blitzschnell gewechselt und haftet faltenfrei. Praktisch ist die Anschlussmöglichkeit an eine Staubabsauganlage. Nach getaner Arbeit ist der TE-DS 20E dank Clip für das aufgewickelte Kabel schnell ordentlich verstaut.

WWW

Technische Daten Deltaschleifer	
Hersteller / Typ	**Einhell TE-DS 20 E**
Aufnahmeleistung:	200 Watt
Schwingzahl:	13.000 – 20.000 min -1
Schleiffläche:	90 x 90 x 90 mm
Schwingkreis:	2,0 mm
Netzleistungslänge:	3,0 m
Produktgewicht:	1,2 kg
Gewicht:	2,0 kg
Schallleisstungspegel:	84 dB(A)

Einhell TE-DS 20 E

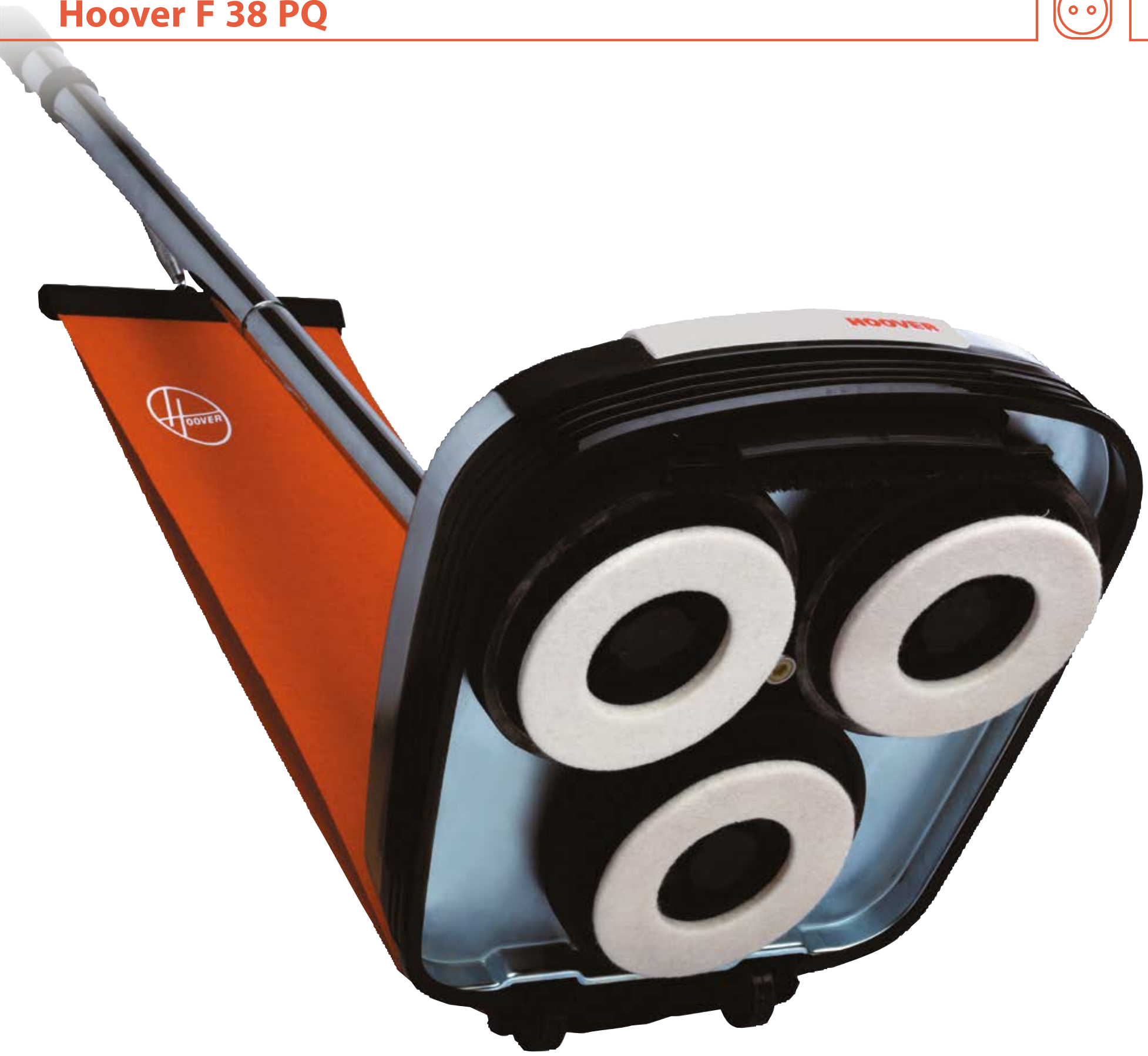
+ Ergonomischer Softgriff
+ Schneller Schleifpapierwechsel
+ Regel-Elektronik

Bedienung	**sehr gut**
Ausstattung	**sehr gut**
Schleifergebnis	**sehr gut**
Preis:	**um 50 Euro**

Deltaschleifer
Einhell TE-DS 20 E

TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 6/2014

sehr gut



Hoover Saugbohner Polisher F 38 PQ

Mit einem leichten Spezialreiniger für Parkett- und Hartböden bietet Hoover einen professionellen Helfer im angesagten Retrodesign.

Hoover F 38 PQ

- Saugbohner für Parkett und alle glatten Böden
- 800 Watt
- inklusive 3 Aufsatzsets mit je 3 Bürstenscheiben
- Gewicht (betriebsbereit) 6 kg
- Preis: um 230 Euro

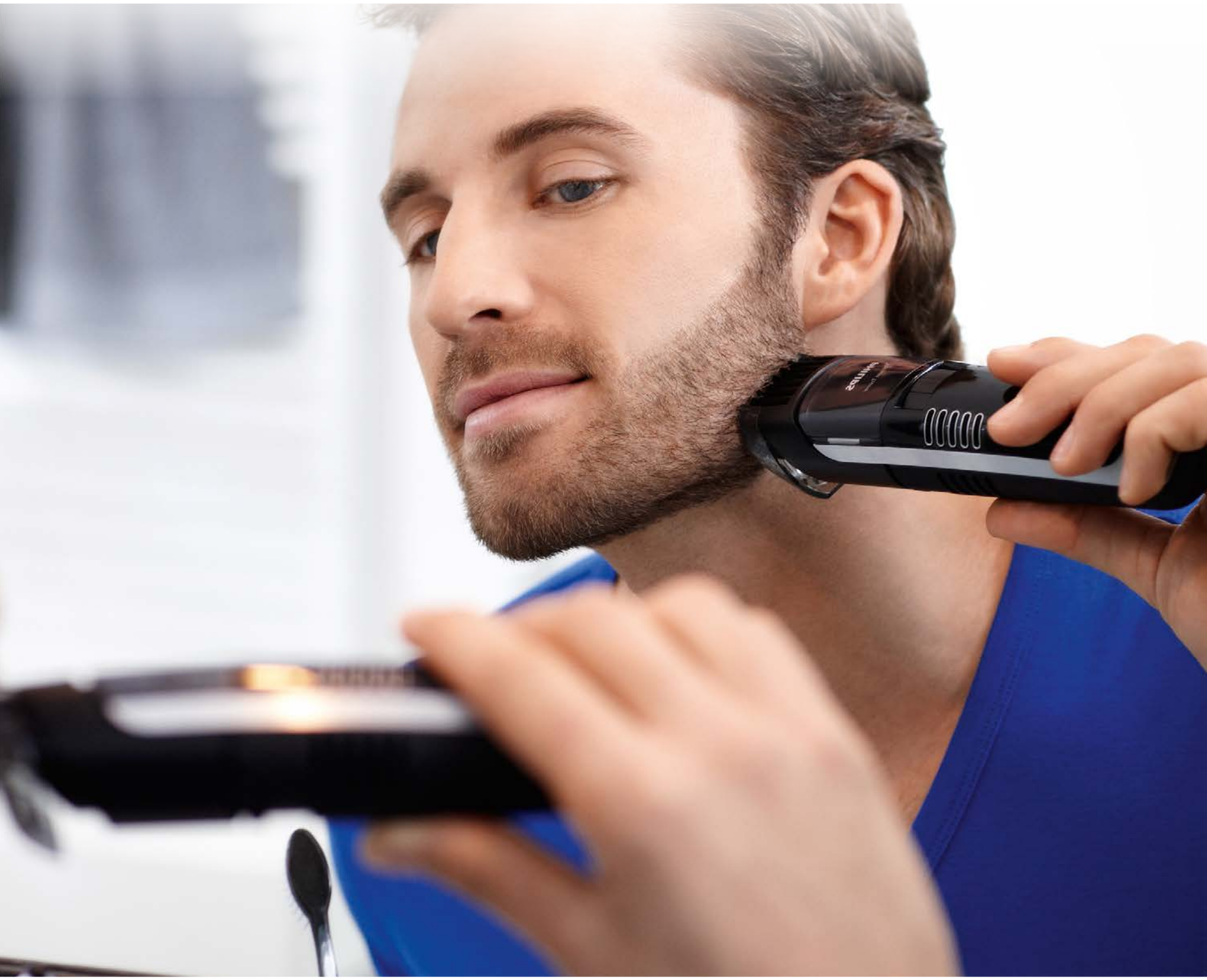
Hoover F 38 PQ

Parkettfußböden sind nach wie vor „in“, das zeigen stetig steigende Absatzzahlen in den vergangenen 25 Jahren um über 75 Prozent auf rund 21 Millionen Quadratmeter. Damit das kostbare und aufwändig verarbeitete Material seine beeindruckende Schönheit sehr lange behält, ist entsprechende Pflege erforderlich. Hier bietet Hoover mit dem Saugbohner F 38 PQ das passende Gerät zur professionellen Parkettpflege in den eigenen vier Wänden. Entscheidend für das Reinigungsergebnis ist, dass über eine schmale Sauglippe zunächst loser Schmutz aufgenommen wird, bevor drei gegeneinander rotierende Scheiben, die mit verschiedenen Aufsätzen für alle Einsatzbereiche bestückt werden können, mit einer maximalen Aufnahmeleistung von 800 Watt kraftvoll und gründlich zu Werke gehen.

Damit sich der praktische Helfer gut handhaben lässt, wiegt er nur knapp 6 kg. Das silberfarbene Metallgehäuse mit der -nach alter Hoover Tradition- frontal angebrachten Leuchte ist besonders robust. Der große, in orange gearbeitete Dauerstaubbeutel, in den auf Wunsch auch noch ein herkömmlicher Staubbeutel zusätzlich eingelegt werden kann, hat ein Fassungsvermögen von 3 Litern. Er lässt sich problemlos abnehmen und auswaschen. Der Saugbohner F 38 PQ im Retrodesign macht nicht nur Parkettböden blitzblank, sondern reinigt, bohnert und poliert dank mitgelieferter Bürstenscheiben auch alle anderen Glattböden.

Der Hoover F 38 PQ reinigt, bohnert und poliert Parkett und alle anderen glatten Böden

Auf einen Blick
Hoover F 38 PQ
Echtmetallgehäuse mit Frontlicht
Aktionsradius ca. 5,5 Meter
Auswaschbarer 3 Liter Staubbeutel



Philips Bartschneider BT7090/32

Philips präsentiert einen neuen Bartschneider mit Vakuumsystem für ein stoppelfreies Waschbecken

Philips Bartschneider BT7090/32

- Mit Vakuumsystem
- Wartungsfreie Klingen
- 18 Schnittlängen: 1-18 Millimeter
- Kabellos
- Lithium-Ionen Akku (75 Minuten nach einer Stunde laden)
- Preis: um 90 Euro

Philips Bartschneider BT7090/32

Der neue Philips Bartschneider kümmert sich präzise, schnell und zuverlässig um Bärte jeder Art und Länge. Der Clou ist das Vakuumsystem, das abgeschnittene Haare einfach aufsaugt. Darüber hinaus verfügt der leistungsstarke Barttrimmer über einen speziellen Kammaufsatz für perfekte Dreitagebärte von 0,5 Millimeter Länge.

Der flexible Konturenkamm passt sich automatisch jeder Gesichtsform an und sorgt auf einfache und komfortable Weise für ein gleichmäßiges Ergebnis. Dabei schützt die runde Form von Klinge und Kamm vor Kratzern und kleinen Schnitten. Die wartungsfreien Klingen sind selbstschärfend und müssen nicht geölt werden. Mit 32 Millimetern ist die Schnittbreite optimal und ermöglicht eine schnelle Rasur. Zwischen 18 unterschiedlichen Längen kann Man(n) wählen, um die Bartstoppeln gleichmäßig auf 1 bis 18 Millimeter zu kürzen.

Die präzise Auswahl erfolgt mit Hilfe des benutzerfreundlichen Zoom-Rads. Praktisch: Der Präzisionstrimmer mit 15 Millimetern Breite erlaubt das präzise Styling von zum Beispiel Koteletten oder Nackenpartie. Für eine bessere Sicht wurde der Kammaufsatz für den Dreitagebart besonders kompakt gestaltet. Wer es eilig hat, nutzt die Turbotaste für höhere Schneide- und Sauggeschwindigkeit. Dabei arbeitet der Bartschneider je nach Belieben mit Kabel oder leistungsstarkem Lithium-Ionen-Akku mit Schnellladung. Eine Stunde laden reicht für 75 Minuten kabellose Verwendung. Das Multifunktionsdisplay zeigt übersichtlich die gewählte Längeneinstellung und den Ladestand an. Die Reisesicherung schützt vor ungewolltem Einschalten des Gerätes. In einer mitgelieferten Reisetasche ist das gute Stück sicher und praktisch verstaut.

Der neue Philips Bartschneider BT7090/32 für alle Bart-Fälle saugt mit seinem Vakuumsystem das abgeschnittene Haare einfach auf

Auf einen Blick

Philips Bartschneider BT7090/32

Turbotaste

Konturenkamm

Kammaufsatz für einen Dreitagebart

Präzisionstrimmer (15 Millimeter)

Griffin Accessoires für mobile Fitness-Messgeräte

Griffin Technology stellt innovatives Multimedia-Zubehör für den Alltag her. Jetzt präsentiert das Unternehmen seine erste Accessoire-Linie für die mobilen Fitness-Messgeräte von Fitbit, Jawbone, Misfit und Sony.

Griffin Accessoires

- Für mobile Fitness-Messgeräte
- RibbonWristband Schwarz/Pink und Silber/Lila, Doppelpack um 20 Euro
- Caps für Jawbone-Fitness-Armbänder Dreierpack um 10 Euro
- Sleep Sport Band um 20 Euro
- Shoe-Pouch-Hülle um 15 Euro

Griffin Accessoires

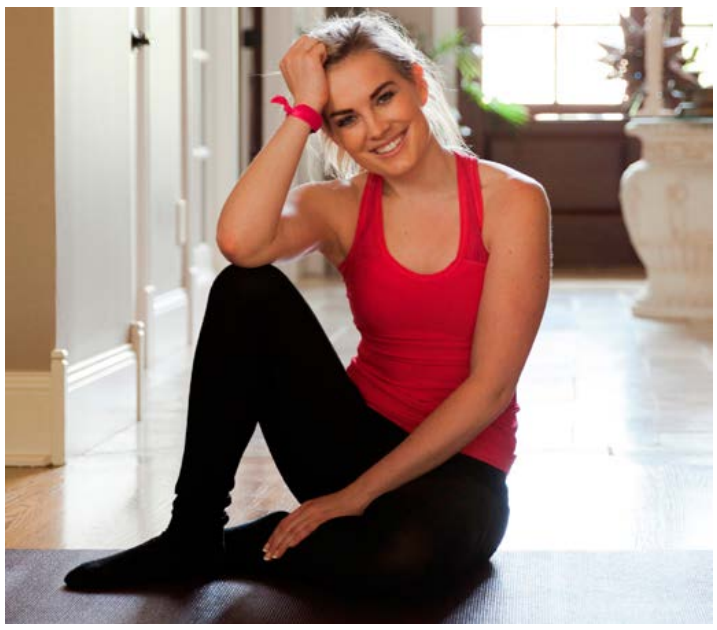
Griffin startet die Kollektion mit den vier Produkten RibbonWristband, Caps, Sleep Sport Band und Shoe-Puch. Mit dem RibbonWristband kann das Fitness-Messgerät direkt am Handgelenk getragen und je nach Outfit farblich angepasst werden.

Die Messgeräte wie FitbitFlex, FitbitOne oder Sony Smartband passen in die kleine Einschubtasche oberhalb des Armbands. Die Caps-Hüllen sorgen für den Schutz und den farblichen Look der Ladeöffnungen der Jawbone-Fitness-Armbänder Jawbone UP und UP24. Sie sind im Dreierpack entweder in Silber, Chromschwarz und Schwarz oder in Interferenzfarben, Gold und Schwarz erhältlich.

Aktivitäts- und Schlaftracker freuen sich über das Sleep Sport Band. Das Messgerät ist in einer Einschubtasche bestens geschützt und das weiche, dehnbare Lycra-Material sorgt für maximalen Tragekomfort.

Sleep Sport Band kann sowohl am Unter- als auch am Oberarm getragen werden. Mit dem universalen Design ist das Band mit vielen Messgeräten wie FitbitZip/Flex/One, MisfitShine, Sony Smartband etc. kompatibel. Reflektierende Leuchtstreifen sorgen für maximale Sicherheit auch in der Dunkelheit.

Wer ohne Geräte an den Armen aktiv sein möchte, findet mit mit ShoePouch eine sichere und komfortable Lösung. Die extra leichte Hülle mit Velcro-Lasche schützt zuverlässig den Bildschirm des Geräts und wird mit einer Schlaufe an den Schnürsenkeln befestigt oder durch die Lasche am hinteren Teil der Hülle direkt an den Schuh geschnürt. Die Shoe-Pouch-Hülle ist unter anderem für die Geräte FitbitZip/Flex/One, MisfitShine, Sony Smartband und Nike gedacht. Mit der neuen Accessoire-Produktlinie für Fitness-Messgeräte will Griffin den Trend zu mehr Gesundheit, Fitness und Wohlbefinden durch elektronische Helfer unterstützen. Weitere Accessoires und Entwicklungen sind mit Samsung und Pebble geplant.



Mit der neuen Accessoire-Produktlinie für Fitness-Messgeräte will Griffin den Trend zu mehr Gesundheit, Fitness und Wohlbefinden durch elektronische Helfer unterstützen

Auf einen Blick

Griffin Accessoires

Alle Accessoires ab sofort im Griffin-Store vorbestellbar

Ab Mitte Juli im Handel erhältlich

Honda Miimo

Roboter Rasenmäher sind auf dem Vormarsch. Wer beispielsweise den Honda Miimo schon vor dem praktischen Einsatz kennenlernen möchte, kann den flotten Gartenhelfer auf der neuen Produktseite virtuell ausprobieren.

Honda Miimo

- Rasenmäher Roboter
- Mäht 2 qm Rasen pro Stunde
- Schnittbreite 220 mm
- Höheneinstellung 20-60 mm
- Preis: ab ca. 2550 Euro (Miimo 300)

Honda Miimo

Die Handhabung des Simulators ist einfach und so bedienerfreundlich wie der echte Miimo, der später im Garten für bestmögliche Ergebnisse sorgen soll. Der Rasenliebhaber kann einen virtuellen Garten anlegen oder einfach die Adresse seines eigenen Gartens eingeben.

Fast wie in echt lässt sich die Installation bzw. Funktionsweise des Miimo anhand eines Satellitenbildes praxisgerecht ausprobieren. Dabei wird zuerst die Rasenfläche mit wenigen Klicks im Satellitenbild markiert. Danach werden die Kabel verlegt, wobei bestimmte Bereiche und Objekte (Pflasterung, Bäume, Wasserobjekte) auf und in Nähe der Rasenfläche berücksichtigt werden können. Sogar die Position der Ladestation lässt sich detailgenau bestimmen. Der Simulator gibt dem Nutzer bei jedem Arbeitsschritt nützliche Informationen und begleitende Hinweise von der Größe der Rasenfläche bis zur verlegten Kabellänge und der Mähdauer. Nach den vorbereitenden Maßnahmen muss man nur noch die Mähzeiten (z.B. montags bis freitags von 9 bis 12 Uhr) eingeben und kann dann am Bildschirm zusehen, wie der Mäher seine Arbeit erledigt.

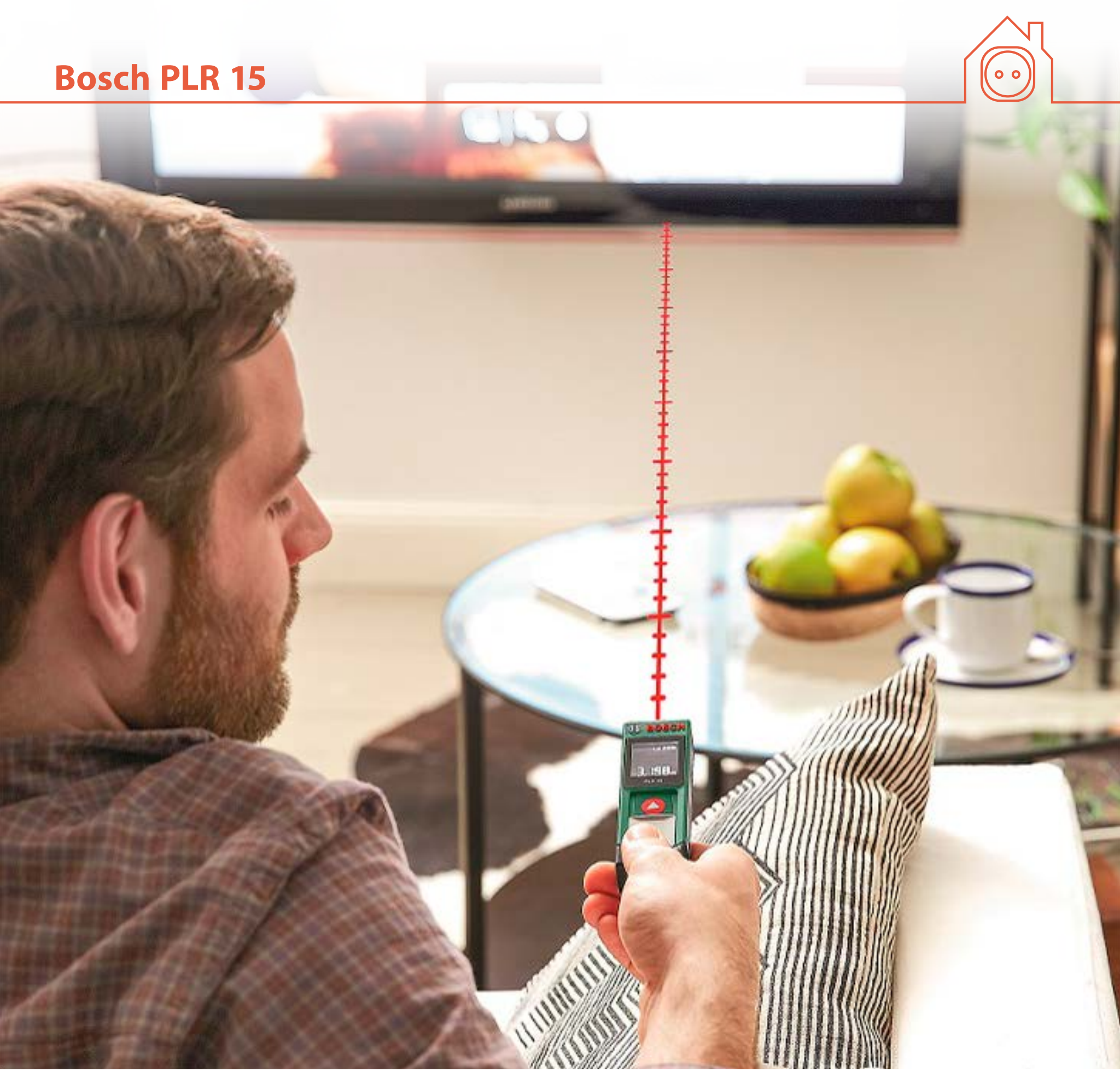
Man muss dazu wissen, dass moderne Roboter-Rasenmäher, wie der Miimo von Honda, ihre Stärken zu 100 Prozent entfalten, wenn sie individuell auf den entsprechenden Garten und seine Besonderheiten (wie z.B. Teiche und Steigungen) eingestellt werden. Mit diesem Simulator erhält der Gartenbesitzer einen ersten Überblick. Wie der Roboter später alle Möglichkeiten für einen gepflegten Rasen ausschöpft, erklärt der Fachhändler, der nach dem Kauf die Installation und alle Vorbereitungen für den praktischen Einsatz des Miimo im Garten übernimmt.

Auf der Honda Website können Interessierte den Rasenmäher Roboter Miimo virtuell über die heimische Wiese schicken

Auf einen Blick

Honda Miimo

Praktischer Simulator, der fast wie echt die Arbeitsweise des Miimo zeigt



Bosch PLR 15

Mit der WM in Brasilien verwandeln sich wieder Wohnzimmer, Garagen und Gartenpavillons in Fußball-Arenen. Der Bosch Laser-Entfernungsmesser PLR 15 erlaubt leichtes Spiel bei der optimalen Abstandbestimmung zwischen Bierbank und Leinwand.

Bosch PLR 15

- Laser-Entfernungsmesser
- Nur 10 x 3,6 cm groß
- Reichweite bis zu 15 Metern
- Zwei 1,5 V -Batterien inklusive
- Preis: um 60 Euro

Bosch PLR 15

Das A und O einer jeden Fußball-Arena ist der perfekte Blick auf das Spielgeschehen. Egal ob Flachbildschirm oder Leinwand mit Beamer – die Proportionen zwischen Bilddiagonale und Abstand der Zuschauer sind entscheidend. Gerade wer eine Neuanschaffung in Sachen Fernsehgerät plant, sollte bereits vor dem Kauf die richtige Größe wissen. Laut TV-Herstellern gilt die Faustregel: den Sichtabstand durch drei teilen. Das ergibt einen brauchbaren Richtwert für die Bildschirmdiagonale.

Wer also drei Meter vom Gerät entfernt sitzt, benötigt eine Diagonale von rund einem Meter – etwa 40 Zoll. Wer jedoch seine Garage zur Fußball-Arena macht, der sollte bei einem Abstand von sechs Metern bereits auf die doppelte Bilddiagonale kommen – mit Beamer und Leinwand kein Problem. Hier leistet der Laser-Entfernungsmesser PLR 15 von Bosch gute Dienste.

Das Einsteigermodell misst Distanzen bis zu 15 Metern blitzschnell präzise aus und findet Platz in jeder Hosentasche. Dabei ist der mit 10 x 3,6 Zentimetern kleinste Laser-Entfernungsmesser auf dem Markt spielend einfach zu handhaben: Schiebt man den Schalter des PLR 15 nach hinten, beginnt die Laser-Messung und die berechnete Entfernung wird aktuell im Display angezeigt – von der Kante des Geräts bis zur Fläche, auf die der Laserstrahl trifft. Jetzt heißt es nur noch: Wand anvisieren, Knopf drücken, ablesen – schon ist sichergestellt, dass der Flachbildschirm oder die Leinwand im richtigen Abstand zur Zuschauertribüne steht und auch die ideale Größe hat.

Der Bosch PLR 15 kann helfen, die richtige TV-Gerätegröße zu definieren, indem er in Sekundenschnelle exakt den Abstand zwischen Couch und Fernseher misst

Auf einen Blick
Bosch PLR 15
Klein, handliche Form
einfache Bedienung

Impressum

Redaktion
Zimmerstraße 16-20, 46049 Oberhausen
Tel. 0208/8483-459, Fax: 0208/8483-394
Internet: www.technikzuhause.de
E-Mail: info@technikzuhause.de
Chefredakteur: Stefan Witzel (ViSdP)
Produktionsleitung: Jürgen Immes
Redaktion: Vera Sattler
Produktion und Layout: Jürgen Immes

Verlag
OSW-Medien GbR
Immes & Witzel
Geschäftsführer: Jürgen Immes, Stefan Witzel
Tel. 02 08/62 05-99 43
Fax: 02 08/84 83-394
Anzeigenmarketing und -disposition:
Martina Lacour, Tel. 0 71 44/817 447
Tina Metzer, Tel. 02 08/30 67 10 30
Es gilt Preisliste Nr. 1 – 2012

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Film, Funk und Fernsehen, sind vorbehalten und bedürfen der ausdrücklichen Genehmigung der OSW-Medien GbR.